



KEISHI

RAMEN NOODLE STUDIO



Linha de Produtos



① 豚骨 / TONKOTSU

細いながらも歯ごたえのある博多麺。豚骨ラーメン用。
Macarrão Tonkotsu de Hakata, possui consistência mas sem elasticidade.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●○○○○	115g	30 seg.	R\$2,20

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.



② 塩 / SHIO

つるつるとした食感の食べやすい細麺。塩ラーメン用。
Macarrão liso de espessura média fina, ideal para Shio Ramen.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●●○○○	130g	45 seg.	R\$2,20

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.



③ 醤油 / SHOYU

ベーシックなウェーブ中麺。醤油ラーメン用。
Macarrão cacheado padrão de espessura média, ideal para Shoyu Ramen.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Cacheado	●●●○○	130g	1 min. e 40 seg.	R\$2,20

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.



④ 家系 / E.A.K

男らしい食感の平打ち麺。家系用。
Macarrão retangular feito para E.A.K.
Sua textura deixa o paladar mais apurado.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Retangular	●●●○○	130g	1 min. e 20 seg.	R\$2,20

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.



⑤ 坦々 / TAN TAN

モチモチとした食感のウェーブ麺。坦々麺用。
Macarrão cacheado de espessura média com textura al dente, ideal para Tan Tan.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Cacheado	●●●○○	130g	2 min.	R\$2,20

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.





⑥味噌 / MISSO

モチモチとした食感のウェーブ太麺。味噌ラーメン用。
Macarrão cacheado de espessura média grossa com
textura al dente, ideal para Misso Ramen.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Cacheado	●●●●○	130g	2 min.	R\$2,20

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.



⑦油そば / ABURA-SOBA

つるつるでコシのあるストレート麺。油そば用。
Macarrão grosso e liso com uma textura firme, ideal para Abura-soba.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●●●●○	210g	3 min. e 30 seg.**	R\$2,60

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.
**Após o cozimento, lavar 5 segundos em água fria.



⑧つけ麺 / TSUKE-MEN

つるつるでコシのあるストレート太麺。つけ麺用。
Macarrão extra grosso e liso. Textura firme, ideal para Tsuke-men.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●●●●●	230g	*8 min. **	R\$2,80

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.
**Após o cozimento, lavar 5 segundos em água fria.



⑨冷やし中華 / HIYASHI CHUKA

コシと歯ごたえのあるウェーブ中麺。冷やし中華用。
Macarrão cacheado de espessura média com ótima consistência.
Ideal para Hiyashi Chuka.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Cacheado	●●●●○	150g	2 min. e 30 seg.	R\$2,40

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.



⑩焼きそば / YAKISOBA

ほぐれやすく、炒めやすいストレート中麺。焼きそば用。
Macarrão reto de espessura média bem solto, ótimo para fritar.
Ideal para Yakisoba.

FORMA	GRAU DE ESPESSURA	PESO	COZIMENTO*	PREÇO
Reto	●●●●○	150g	2 min.	R\$2,40

*Tempo de cozimento pode variar de acordo com o equipamento.
Se estiver congelado acrescentar de 15 a 20 seg.



Pedido

PEDIDO MÍNIMO:

100 porções

HORÁRIO DE PEDIDO:

9:00~17:00 | Segunda-feira a Sábado (exceto feriados)

Entrega

A entrega será feita em 2 dias úteis após o pedido.
Frete incluso no valor de mercadoria.

Pedido	Seg	Ter	Qua	Qui	Sex	Sáb
↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓
Entrega	Qua	Qui	Sex	Sáb	Seg	Ter

Informações sobre o macarrão

PONTO IDEAL PARA CONSUMO:

O macarrão deve descansar por uma noite.
Ele ficará no ponto ideal para ser utilizado no dia seguinte.

VALIDADE:

5 dias no refrigerador Recomendamos utilizá-lo em 5 dias. (**Não contém conservantes**)
30 dias no congelador A qualidade do macarrão se mantém mesmo congelado.
Colocá-lo diretamente para ferver ou descongelar à temperatura ambiente.

Pagamento

10 dias após a emissão da NF
À vista / Boleto Bancário

Contato

KEISHI (BBBR Indústria e Comércio de Macarrão Ltda)
Tel: 11- 3132-6033
WhatsApp: 11-96483-5557
E-mail: macarrao@keishi.com.br

